

# I vincitori dei concorsi del risotto

Lunedì 19 Settembre 2011- 08:53

Articolo dal portale "Goloso e curioso", portale dell'enogastronomia nel quale vengono pubblicati nuovi articoli ogni giorno: racconti di eventi legati al mondo della ristorazione, narrazioni di viaggi nel gusto fatti in Italia e nel mondo.

I sommelier di tutte le province venete brindano alla ricchezza dei tantissimi prodotti tipici regionali.

La prima edizione del concorso enogastronomico "Risotto dei Sommelier", tenutosi domenica 18 settembre, alla Fiera del Riso di Isola della Scala è stato qualcosa di più che una semplice sfida ai fornelli.

Infatti, forse per la prima volta, in un unico luogo e nello stesso momento, nei piatti e nei bicchieri sono stati serviti alcuni tra i più noti prodotti tipici che hanno reso famosa in Italia e all'estero la "buona tavola" che la nostra regione sa imbandire ed offrire. Per citarne alcuni: il riso nano vialone veronese I.G.P. (primo riso I.G.P. in Europa), le carni di gallina padovana, le verdure di stagione del Polesine, l'olio extravergine dei colli trevigiani e dei Berici, i piselli di Peseggia e i formaggi veneti.

Poi i vini: dal Prosecco di Valdobbiadene al Vespaiolo di Breganze, passando per un ottimo Valpolicella. Per la giuria è stata un'impresa giudicare i 7 rappresentanti sommelier delle 7 province venete, accompagnati ai fornelli da chef provenienti dagli stessi territori degli abili degustatori di vini.

Tre i premi consegnati oggi a pranzo. Il premio per il miglior abbinamento è andato al risotto con verdure di Lusia (Rovigo), accompagnato da un Monte Tenda 2010, Soave Classico DOC della tenuta Le Barche. In cucina c'era il delegato AIS (associazione italiana sommelier) di Rovigo Dante Brancaleoni, con l'assistenza dei gastronomi Tiberio Tocchio, Andrea Focarini e Renato Maggiolo.

Il miglior risotto della serata per la giura tecnica è stato quello al baccalà sfumato al vespaiolo, preparato dal delegato AIS di Vicenza Roberta Moresco con l'assistenza dello chef Francesco Bertola del ristorante "La Marescialla" (Montebello).

**Il risotto più buono** per la giuria popolare invece è stato quello all'oseleta, vin ripasso e timo, con ragù di anitra allo zenzero. Ai fornelli: il delegato AIS di Verona Bruno Zilio, con l'assistenza dello **chef Marcantonio Sagramoso, del ristorante Le Cedrare (Illasi).**

Sabato 17 settembre s'è tenuto invece alla Fiera del Riso il 5° Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi, concorso organizzato dalla Pro Loco di Isola della Scala e dal Consorzio delle Risorgive Veronesi con la collaborazione dell'Ente Fiera e dell'UNPLI Veneto.

A vincere il premio della giuria tecnica è stato il risotto della pro loco di Roveredo al craterellus cornocupioidea (funghi), porcini e zucca preparato dai cuochi Davide Sinico e Giuseppe Pretato.

La giuria popolare ha invece decretato vincitore il risotto con le rane preparato da Giuliano Mirandola della pro loco di Mozzecane.

Nel 2010 aveva vinto il Risotto d'Oro delle Pro Loco veronesi Silvano Pintani di Concamarise, con una ricetta alla "contadina": coniglio, pioppini e formaggio del Monte Baldo.